



|                                                         |  |
|---------------------------------------------------------|--|
| Datum: 7. Oktober 2003<br>Chochender: Jürg Himmelberger |  |
| Seeteufelbäckchen auf<br>Kohlrabisalat                  |  |
| Fenchelsuppe                                            |  |
| Kalbsmedaillons mit Kumquat-<br>Confit                  |  |
| Gebrannte Creme nach<br>“Rosi’s Art”                    |  |



## Kochete vom 7. Oktober 2003

| Zutaten für 4 Personen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Seeteufelbäckchen auf Kohlrabisalat                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>300 gr junger Kohlrabi</li> <li>1 EL Zitronensaft</li> <li>2 EL feinstes Olivenöl</li> <li>1 EL Bouillon</li> <li>Salz, Cayenne</li> <li>300 gr Seeteufelbäckchen</li> <li>2 EL feinstes Olivenöl</li> <li>Salz, Pfeffer aus der Mühle</li> </ul>                                                                                                                                                                        | <p>Kohlrabi waschen und nur notfalls schälen.<br/>Die zarten Blättchen ablösen und in feine Streifen schneiden. Kohlrabi in ganz dünne Scheiben schneiden und sekundenschnell in kochendem Salzwasser auf den Punkt blanchieren.<br/>Auf ein Sieb schütten und gut abtropfen lassen.</p> <p>Aus Zitronensaft, Olivenöl und Bouillon eine Sauce rühren, vorsichtig mit Salz und einem Hauch Cayenne würzen. Kohlrabischeiben durch die Sauce ziehen, in der Mitte von grossen Tellern rosettenförmig anordnen und mit der restlichen Sauce beträufeln.</p> <p>Die Seeteufelbäckchen von der zähen, dunklen Haut befreien, dann vorsichtig mit Salz sowie weissem Pfeffer würzen und in einer beschichteten Bratpfanne im mässig heissem Olivenöl bei mittlerer Hitze goldgelb braten. Je nach Dicke der Bäckchen dauert dieser Vorgang 3-4 Minuten.</p> <p>Die Seeteufelbäckchen auf dem Kohlrabibett anrichten und mit den fein geschnittenen Blättchen bestreuen.</p>                                    |
| Zutaten für 4 Personen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Fenchelsuppe                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>5 grosse Fenchelknollen (ca 500gr)</li> <li>20 gr Butter</li> <li>3 dl Fleischbrühe</li> <li>2 dl Vollrahm</li> <li>einige Spritzer Noilly Prat (trockener Wermut) oder sehr trockener Weisswein</li> <li>1 dl Rahm geschlagen</li> <li>Salz, Pfeffer aus der Mühle</li> <li>etwas Cayenne</li> </ul>                                                                                                                    | <p>Die Fenchelknollen waschen, rüsten und etwas fein gezupftes Fenchelkraut für die Garnitur zur Seite legen. Von 4 Fenchelknollen die Herzstücke ausschneiden, den Rest in Streifen schneiden. Die Fenchelstreifen kurz dünsten, mit Fleischbrühe aufgiessen und weich kochen. Dann im Mixer fein pürieren und durch ein Sieb streifen.</p> <p>Die beiseite gelegten Herzstücke der Fenchelknollen in etwas Butter leicht anbraten und in die Mitte von vorgewärmten Teller legen.</p> <p>Die Suppe nochmals kurz aufkochen, den flüssigen Vollrahm und Noilly Prat darunter mischen und die Suppe mit Salz, Pfeffer Cayenne abschmecken. Den geschlagenen Rahm vorsichtig darunterziehen und schaumig schlagen.</p> <p>Die Suppe über die Fenchelherzen anrichten und mit Fenchelkraut garnieren.</p>                                                                                                                                                                                                   |
| Zutaten für 4 Personen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Kalbsmedaillons mit Kumquat-Confit                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>4 Kalbsmedaillon je ca. 150 gr</li> <li>Gewürzmischung für Kalbsfleisch</li> <li>3 EL Traubenkernöl</li> <li>20 gr Bratbutter</li> <li>300 gr Kumquats</li> <li>30 gr Butter</li> <li>30 gr Zucker</li> <li>1 Orange, unbehandelt</li> <li>1 Zitrone</li> <li>1 dl Grand Marnier</li> <li>1 Limone</li> <li>2 dl Champagner</li> <li>20 gr eiskalte Butter</li> <li>4 Kumquats mit Zweiglein für die Garnitur</li> </ul> | <p>Die Kalbsmedaillons mit Gewürzmischung würzen. Das Traubenöl zusammen mit der Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen und die Medaillons bei mittlerer Hitze beidseitig rosa braten.</p> <p>Die Kumquats halbieren und in der Butter mit dem Zucker karamellisieren. Von der Orangenschale feine Juliennestreifen schneiden und begeben. Orange und Zitrone auspressen und mit dem Saft die leicht karamellierte Sauce ablöschen. Kurz leicht einköcheln lassen und den Grand Marnier begeben. Die Limone in Scheiben schneiden und dann diese vierteln. Die Kumquats herausnehmen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Beides in der Sauce nochmals kurz erwärmen, dann zusammen mit den Orangenstreifen herausnehmen und warm stellen. Den Champagner zur Sauce geben und die kalte Butter einschwingen.</p> <p>Die Sauce und die Kumquats auf vorgewärmte Teller geben, die Medaillons darauf anrichten und je mit einer Kumquat mit Zweig garnieren.</p> <p>Dazu passen sehr gut feine Nudeln.</p> |
| Zutaten für 4 Personen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Gebrannte Creme nach Rosa's Art                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>200 gr Zucker</li> <li>4 dl Milch</li> <li>½ dl Rahm</li> <li>30 gr Maisstärke</li> <li>2 ½ dl geschlagener Rahm</li> <li>Minzeblätter</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                        | <p>Zucker in einer Pfanne leicht karamellisieren, vom Feuer nehmen und Milch dazu giessen. Aufkochen unter ständigem Rühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.<br/>Durch ein Sieb passieren und auskühlen lassen.</p> <p>Vor dem Servieren die Creme nochmals aufschwingen, mit dem geschlagenen Rahm verfeinern und mit Minzeblättern und Rahmrosetten garnieren.</p> <p>TIPP: Zur gebrannten Creme passen auch je nach Saison frische Beeren.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |